

一手托牢“菜篮子”，一手紧抓防疫安全—— 在家门口“一站式买齐，召唤美食”

编者按

“今天可以逛家门口的菜场啦”“等这一天很久了”……去菜场买菜,是很多上海“买汰烧”的“开门第一件事”。小小菜篮子,满载着生活的酸甜苦辣咸。

近日,市商务委公布农贸市场疫情防控有关内容,各区要在落实各项疫情防控措施基础上,及时恢复批发市场和菜市场的经营,能复尽复。

本期就跟随懂经的杨浦“买汰烧”,体验在家门口“一站式买齐,召唤美食”的便利与安心。



■记者 汤顺佳 成佳佳 奚雨琪 罗佳

“终于等到这一天”—— 开好摊,也要“守好门、管好人、管好物”

毛豆、丝瓜、番茄等新鲜蔬菜整理码放在摊位,各类生鲜区、水产区内时不时传出清脆的剥壳声……8月15日,阳普阜新菜场开门复市。

“回归”首日,阜新菜场出摊率保持在70%左右,“终于等到这一天。”一位蔬菜摊位的摊主说。不仅如此,深受居民欢迎的平价菜专柜也同步回归,每天上新五个菜品、一个肉类,价格均低于市场价。“今天真是高兴,附近的菜场恢复营业,感觉熟悉的上海回来了。”在平价菜摊位前选购的市民薛先生告诉记者。

尽全力满足市民“菜篮子”需求的同时,阳普阜新菜场作好了“守好门、管好人、管好物”的周全准备。

“请扫场所码”“持有72小时内核酸检测阴性报告才可进入”……菜场门口,有专人值守负责查验,没有智能手机的老人,可在工作人员的帮助下,使用离线码、亲属码等通行。针对菜场的摊主和其他工作人员,阳普阜新菜场实行每天“一核酸+一抗原”的方式。“这样既能保护自身安全,又为前来买菜的居民提供保障。”水产区的一位摊

主表示。

阳普菜市场公司市场管理部经理肖军告诉记者,在杨浦商贸集团的领导下,公司“一市场一方案”,经区商务委、属地街道和疾控部门现场验收,有序复市,并严格落实疫情防控各项措施,为社区居民提供便捷生活。

目前,阳普阜新菜场的营业时间为7:00—11:00、15:30—18:00,歇市期间对整个菜场进行消杀。

“一出门就看到这里开了,为了大家方便,老好了”——腿脚不便的老两口就近就能买到平价菜

“进入市场请戴好口罩,配合测量体温,并出示健康码和行程码……”8月15日,在阳普佳木斯菜市场入口处,喇叭里的防疫提示循环播放着,市民自觉扫描场所码,出示72小时内核酸检测阴性报告,测温正常后方可进入。

“今天一出门,就看到这里开了,就赶紧来买点,很感谢这些商户,他们进货很辛苦。”60多岁的居民吴女士告诉记者,在阳普佳木斯菜市场恢复营业的日子里,她和老伴只能到远一些小超市买菜,这对于腿脚不便的老两口而言有些困难,如今这个家门口的菜场开业了,就近就能买到平价菜,大大方便了他们的生活,“价廉

物美,真的,为了大家方便,老好了。”

当天,“开门迎客”的摊位有20多个,包括蔬菜、肉类、豆制品、面食、熟食等,约占菜场摊位总量的5成,大部分菜品价格平稳。青菜单价2.5元,生菜3元,大白菜1.4元,土豆1.5元,白萝卜1.1元,平价菜专柜当天提供5款特价菜,摊主介绍,这是他们摊位的“常态”,特价菜每天更新,主要是为了让利于民,吸引客流。

一手托牢“菜篮子”,一手紧抓防疫安全,菜场内的经营户须持每日24小时核酸检测阴性报告和抗原阴性证明才能上岗。“洗手间每2小时消杀一次,每天开市前、中午休市、包括晚上,我们会进行3次消杀。”阳普佳木斯菜市场负责人吴豪说。

阳普佳木斯菜市场的营业时间为每天7:00—11:00、15:30—18:00。

“这样的忙碌,我们期盼了很久”——经营户们边理货边售卖,干劲十足

“这样的忙碌,我们期盼了很久。”8月15日早上7点半,乐家福农贸市场、阳普敦化菜市场也恢复了热闹景象。水果、时令海鲜、新鲜蔬菜琳琅满目,经营户们边理货边售卖,干劲十足。

“网上买菜我不会操作,看不到实物我也不放心。之前只能光顾马路菜

场。”居民王阿姨坦言,马路菜场虽方便,但散市后的环境卫生让她很担忧。“现在好了,菜市场恢复营业,买菜方便多了。”

据了解,为确保防疫安全,在恢复营业前,除了市场方面已统一组织对场所环境开展第三方专业机构全面消杀外,经营户也对市场内各摊位进行了“无死角、全覆盖”的大扫除。特别是各摊位冰柜容器内污水、泡沫箱、覆盖用的台布等,都予以全部清除,重新添置。

作为人员密集场所,恢复营业后,菜市场实行错峰、限流入场,合理控制开摊率和客流量。每天营业前,所有从业人员每日须进行“1次核酸+1次抗原”检测和体温检测,符合要求方可进入,并做好台账记录。在岗从业人员需正确佩戴口罩、面屏、手套等“三件套”,做好自我健康管理。市场进出口也进行人员分流,与属地街道积极对接,落实人口秩序管理。

目前,这两家菜场的营业时间为:乐家福农贸市场(永吉路9号),7:30—11:30、15:00—17:30;阳普敦化菜市场(敦化路160号),7:00—11:00、15:30—18:00,中午休市期间,市场暂停营业,开展环境消毒。

“今年梭子蟹吃起来一丝一丝的,口感还带点甜”——“热气”海鲜“爬”上餐桌,价廉物美

8月起,随着长达三个月的东海伏季休渔期结束,大批“热气”海鲜登陆市民餐桌。

青壳白肚,长脚细钳,从左到右铺满台面,近日,市京集贸市场的海鲜区域就被“热气”梭子蟹占去“半壁江山”。

记者在市场看到,前来采购的

市民不少,摊主们个个手上不停,忙着处理蟹。拿着剪刀咔嚓几声,蟹身即被一拆为二,再剔除其肚子中不能食用的部分,装袋。至于回家怎么做,就是“各花入各眼”,家家户户自有讲究。

市民胡女士这次买了三四只梭子蟹,她是用来炒着吃的。“今年梭子蟹肉质紧实,吃起来一丝一丝的,口感还带点甜,很好。所以我喜欢直接清炒,方便又好吃。”她说,“我家日常还有一种做法是烧豆腐汤,比较清淡,天气热胃口不好,就简单一点。”

而市民林女士偏爱清蒸。“这样能最大程度保留它的原汁原味,家里孩子口味重,就弄点调料蘸一蘸。”她表示,“或者就做葱油蟹,也符合我们上海人的口味。”

除了梭子蟹,肉质细嫩的条虾也颇受上海市民喜爱。一位摊主告诉记者,当天一共进了200斤条虾,300斤梭子蟹,仅仅一上午,条虾就已售罄,梭子蟹也卖掉大半。8月,梭子蟹和条虾新鲜开捕,产量大,价格低,梭子蟹按个头,一斤10—25元不等,条虾一斤38—50元不等。“往年,七八两大的蟹少说也要卖到三十多元,现在最贵也只要25元,便宜了不少。”摊主表示。

记者注意到,不少市民在挑选梭子蟹时,都有个习惯性动作,就是拨开蟹壳看一看。关于这点,市民李先生有一肚子经验分享:“梭子蟹,我已经吃了很多年了。挑选时,要尽量挑肥的,比如拨开蟹壳看看里面够不够‘满’,这个‘满’,是指肉质饱满,不是水淋淋、湿糊糊的。‘满’的就是好蟹。”

截至8月15日,杨浦区域内共有10家菜场复市,需要买菜的市民要注意各菜场的营业时间,以免跑空。

相关新闻

感受劳动的艰辛与乐趣, 孩子们的“暑期小菜园”好不热闹

■记者 成佳佳

家里的长辈在菜场买买买,孩子们则在“菜园”亲近自然,感受劳动的艰辛与乐趣。

不仅有小葱、黄瓜、青菜、土豆等新鲜食材,也有芦荟、绿萝、多肉等各类植物……这个暑假,杨浦高级中学举办“播种绿色,美化家园”盆栽种植活动,孩子们的“小菜园”好不热闹。

7月初,不少学生就精心选种育苗,每日细心观察、用心培育,种植过程中,学生们不仅尝试了不同的种植方法,而且用文字或图片记录下了植物的生长过程,发现植物生长规律,有的还自主研发出了构思精巧的水培装置……小小“菜园”俨然成了一隅探究的空间,一片思创的沃土,一处收获的乐园。

通过查阅资料,学生石越选择种植空心菜。“暑假天气热,空心菜的生

长恰好耐热,生长周期也短,从播种到收获,30天左右就可以食用。培育起来也方便,还能实现多次收割。”学校教师蔡秋实非常欣赏石悦的科学探究能力,为石越提供了更多的研究方向,“比如,如何治理虫害,家庭厨余垃圾能否变废为宝、成为植物生长所需的肥料等一系列有趣的问题,都值得同学们积极探索。”

生物课上学到的知识点竟能用在家庭版土豆种植中?学生邹忱岑就运用了生物学实验中的控制变量原则进行实验,尝试用水培和土培两种方法种植了土豆,探究了同一生物在不同的环境下生长会有怎样的不同。

暑期,孩子们见证着“生命的诞生”,惊叹于植物迸发出的强大生命力。“充分感受到劳动的艰辛与乐趣,也进一步懂得了尊重别人的劳动成果和生命的宝贵。”一位学生表示。

